

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 10	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Nombre del/la Académico/a	María Cristina Rodríguez Márquez
Eje Curricular	Alimentación y Nutrición
Unidad de Conocimiento	Bases de la Nutrición, Cálculo Dietético y <u>Laboratorio</u>
Semestre	1°

**OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA
(de acuerdo con el Programa de estudio)**

Identificar los fundamentos científicos que sustentan el proceso de la nutrición en los seres vivos y los fundamentos teórico-prácticos del cálculo dietético para diseñar dietas correctas.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Dinámica de integración, Evaluación diagnóstica. Explicación de las características que serán	Formato escrito del diseño de estrategias didácticas Evaluación diagnóstica	29/jul/2025	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	<p>evaluadas a lo largo del semestre (infografías, cálculos, tareas y trabajo final)</p> <p>Formación de equipos</p> <p>Formato escrito del diseño de estrategias didácticas</p> <p>Evaluación diagnóstica</p> <p>Reconocimiento del material y equipo necesario para preparación y presentación de platillos</p> <p>Revisar y analizar lecturas sugeridas sobre el equipo y los enseres de cocina usados en un Servicio de alimentación</p>			
Práctica 1: Equipos y enseres de cocina.	<p>Preguntas sobre conocimientos previos</p> <p>preguntar sobre visita a un servicio de alimentos</p> <p>identificación de nombres de equipos y enseres</p>	<p>Material y equipo del laboratorio</p> <p>Discusión dirigida</p> <p>Elaboración conocimientos previos</p>	5/ago/2025	3
Práctica 2: Selección, Limpieza y Factor de corrección de los alimentos.	<p>Preguntas sobre conocimientos previos</p> <p>Investigar y aplicar la correcta selección y limpieza de los alimentos</p> <p>Determinar el peso bruto, peso neto y factor de corrección de los alimentos</p>	<p>Material y equipo del laboratorio</p> <p>Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio</p> <p>Discusión dirigida</p> <p>Elaboración del reporte de la práctica</p>	12/ago/2025	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

<p>Práctica 3: Técnicas culinarias en frío.</p>	<p>Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de tema: Técnicas culinarias en frío Preparación en el laboratorio de recetas aplicando técnicas culinarias en frío y cortes de alimentos</p>	<p>Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio *Recetas que utilicen las técnicas culinarias en frío Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica</p>	19/ago/2025	3
<p>Práctica 4: Técnicas culinarias en caliente.</p>	<p>Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de tema: Técnicas culinarias en caliente Preparación en el laboratorio de recetas aplicando técnicas culinarias en caliente Identificar ventajas y desventajas</p>	<p>Material y equipo del laboratorio Recetas que utilicen las técnicas culinarias en caliente Materia prima (alimentos) para elaborar los platillos Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica</p>	26/ago/2025	3
<p>Práctica 5: Medidas caseras y exactas, raciones y equivalentes.</p>	<p>Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de tema: Reconocimiento de las diferencias entre medida exacta y medida casera, en alimentos de los diferentes grupos Comparar resultado</p>	<p>Material y equipo del laboratorio para pesaje, medición y preparación de alimentos Materia prima (alimentos) Discusión dirigida</p>	02/sep/2025	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 10	 <small>Dr. José Quintán Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		Elaboración del reporte de la práctica		
Práctica 6: Gasto energético.	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de tema: Determinación del requerimiento energético mediante fórmulas y con calorimetría indirecta Comparar resultados Elaborar formulario	Manual de Laboratorio Calorímetro Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica	09/sep/2025	3
Práctica 7: Hidratos de carbono.	Preguntas sobre conocimientos previos Identificar en los alimentos y platillos a los hidratos de carbono simples, complejos, fibra soluble e insoluble	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica Tablas de composición de alimentos	23/sep/2025	3
Práctica 8: Proteína.	Preguntas sobre conocimientos previos Identificar los alimentos que aportan proteínas en platillos con alimentos de origen animal y al combinar cereales y leguminosas	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos	30/sep/2025	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 10	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Comparar el aporte de proteínas y su valor biológico	Materia prima (alimentos) para la práctica Tablas de composición de alimentos		
Práctica 9: Lípidos	Preguntas sobre conocimientos previos Identificar en los alimentos y platillos a las grasas saturadas, colesterol, grasas trans y grasas insaturadas.	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica Tablas de composición de alimento	07/oct/2025	3
Práctica 10: Vitaminas y nutrimentos Inorgánicos	Preguntas sobre conocimientos previos Revisión y aplicación de técnicas adecuadas de preparación y cocción de los alimentos para aminorar las pérdidas de vitaminas y nutrimentos inorgánicos	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica	14/oct/2025	1.5
Práctica 11: Agua	Preguntas sobre conocimientos previos	Manual de Laboratorio	14/oct/2025	1.5

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 10	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Explicar las principales propiedades fisicoquímicas, fisiológicas y metabólicas del agua para establecer su importancia en la nutrición.	Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica	Se juntan por día festivo 16 de septiembre	
Práctica 12: Guías Alimentarias basadas en alimentos y dietas correctas.	Preguntas sobre conocimientos previos Aplicar los conocimientos del curso en la preparación de un menú que cubra las características de una dieta correcta.	Manual de Laboratorio NOM043 Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos	21/oct/2025	3
Práctica 13: Alimentación en el individuo sano, Niños y Púberes	Preguntas sobre conocimientos previos Revisión de las recomendaciones nutrimentales especiales del niño y adolescente. Preparación del menú para su revisión y análisis	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica Entrevistas para realización de casos Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica	28/oct/2025	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Práctica 14: Alimentación en el individuo sano. Adulto, Embarazo y Lactancia	Preguntas sobre conocimientos previos Revisión de las recomendaciones nutrimentales especiales de la mujer embarazada y en etapa de lactancia Preparación del menú para su revisión y análisis	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica Entrevistas para realización de casos Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica	04/nov/2025	3
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Verificación de cumplimiento de prácticas Autoevaluación Coevaluación equipos de trabajo	autoevaluación	11/nov/2025	1
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Entrega de calificaciones y retroalimentación de evaluación	Calificaciones Criterios de evaluación	11/nov/2025	2

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 10	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
NA	NA	NA
NA	NA	NA

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Medición de conocimientos previos al inicio de semestre mediante un examen con preguntas abiertas de los temas a revisar en la materia Lluvia de ideas sobre contenidos	Exposición	(x)	55%	Reportes de prácticas
	Lectura de artículos	(x)		40%
	Revisión de casos clínicos	(x)	Trabajo en clase	
Trabajo de investigación	(x)	5%	Participación	
Prácticas (taller o laboratorio)	(x)		Presentación en laboratorio	
	Salidas/ visitas	()	Conocimientos previos	
	Exámenes	(x)	Autoevaluación	
	Otros:			

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Téllez Villagomez ME. Nutrición Clínica. 3ra ed. Ciudad de México: Manual Moderno; 2022.</p> <p>Suverza A. Haua K. El ABCD de la evaluación del estado de nutrición. 2ª ed. Ciudad de México: McGraw Hill; 2023.</p> <p>Kaufer M. Pérez AB. Ramos VE. et al. Nutriología Médica. 5ta ed. Ciudad de México: Médica Panamericana; 2023.</p>	<p>Mataix V.J. Nutrición y Alimentación Humana. Vol. 1 Nutrientes y Alimentos. 2da ed. Ergon. España; 2016</p> <p>Gil A. Tratado de Nutrición Tomo III. 3ra ed. Panamericana. México; 2017.</p> <p>Muñoz M. Chávez A. Ledesma A. et al. Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo. 3ra ed. McGraw Hill Interamericana. Ciudad de México; 2014.</p> <p>Vargas D. Ledesma JA. Gulias A. Alimentos comunes, medidas caseras y porciones. McGraw Hill Interamericana. Ciudad de México; 2008.</p> <p>Raymond J. Morrow.K Krause. Mahan. Dietoterapia. 15ª ed. España: Elsevier; 2021</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 10 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
M. NC. María Cristina Rodríguez Márquez	05/jun/2025

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

FIRMA DE AUTORIZACIÓN
Jefe/a del Área de Elaboración y Evaluación de
Programas Académicos y Control Escolar